

Reh-Filet mit Geflügel-Farce im Tramezzini-Mantel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rehfilets à 150 g	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------	---------------

Für die Farce:

150 g Hähnchenbrustfilet	150 g Spinat	75 ml Sahne
Salz	Pfeffer	2 Eiswürfel

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Bacon	4 Tramezzini-Scheiben
------------------	-----------------------

Für die Sauce:

1 Möhre	50-100 g Sellerieknolle	100 g Steinpilze
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Aachener Printe	50 g kalte Butter
10 g Preiselbeergelee	150 ml Wildfond	150 ml Rotwein
50 ml Portwein	2 EL Tomatenmark	2 EL Öl
2 Wachholderbeeren	10 g Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 reife Birne	1 feste Birne
140 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
2 EL Pinienkerne	Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Walnüsse:

100 g Walnüsse	40 g Rohrzucker	$\frac{1}{4}$ TL Garam Masala
2 TL Vanillezucker		

Für die Garnitur:

1 Birne	50 ml trockener Weißwein	50 g Zucker
---------	--------------------------	-------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehfilets salzen, pfeffern und rundum kurz anbraten. Filets herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Farce:

Hühnerbrustfilets klein schneiden. Spinat in Salzwasser blanchieren.

Hähnchen, Spinat und Eiswürfel mit der Sahne im Multizerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Für die Fertigstellung:

Tramezzini-Scheiben zwischen Frischhaltefolie legen, mit einem Nudelholz ein wenig ausrollen und mit der Farce dünn bestreichen.

Rehfilets mit Bacon umwickeln und in die Tramezzini-Scheiben eng einwickeln. Röllchen in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

Röllchen in Butterschmalz anbraten und im Backofen auf mittlerer Schiene 12 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen. Steinpilze putzen. Möhre und Sellerie schälen und zusammen mit Steinpilzen in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Pilze hinzugeben, Tomatenmark hinzufügen und

mit Wildfond ablöschen. Etwas reduzieren lassen. Aachener Printe zerbröseln. Rot- und Portwein, zerbröselte Printe und Wacholderbeeren hinzufügen und bei mittlerer Hitze reduzieren.

Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeergelee abschmecken. Evtl. mit etwas Speisestärke abbinden. Topf vom Herd nehmen und die Sauce zum Schluss mit kalter Butter montieren.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in Viertel schneiden. Knapp mit Salzwasser bedeckt garkochen. Das Kartoffelkochwasser abgießen und die Kartoffeln offen abdampfen lassen.

Kartoffeln mit Butter stampfen, Sahne und Milch unter die Kartoffelmasse rühren. Birne schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Butter aufschäumen lassen, die Pinienkerne und die Birnenstückchen hineingeben. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und unter vorsichtigem Rühren goldgelb anbraten. Birnenstückchen unter den Kartoffelstampf mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Walnüsse:

Wasser, Rohrzucker, Vanillezucker und Garam Masala in eine beschichtete Pfanne geben. Auf höchster Stufe bei ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und anfängt Bläschen zu bilden. Walnusskerne zufügen und immer weiter rühren, bis jede Nuss vom Karamell umhüllt ist. So lange rühren, bis sich der Zucker auf den Nüssen wieder abgesetzt hat. Die Hitze reduzieren und noch kurz weiter rühren. Danach die Nüsse auf Backpapier geben und gut auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Birne schälen und würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Weißwein hinzufügen. Birne darin wenden und goldgelb karamellisieren.

Marie-Louise Hüneke am 23. Oktober 2025